

Pelatihan Pengolahan Susu Sapi Menjadi Kefir sebagai Produk Pangan Fungsional di Desa Curahlele Kecamatan Balung Kabupaten Jember

Budi Utomo¹, Agus Hadi Prayitno², Dyah Laksito Rukmi³, Dharwin Siswantoro⁴, Budi Prasetyo⁵, Anifiatiningrum⁶

^{1,3} Program Studi Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Indonesia

^{2,4,5} Program Studi Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Indonesia

⁶ Program Studi Peternakan, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains, Universitas Nusantara PGRI Kediri, Indonesia

Received : 2 Juni 2026, Revised : 9 Juni 2026, Published : 17 Juni 2026

Corresponding Author

Nama Penulis: Agus Hadi Prayitno

E-mail: agushp@polije.ac.id

Abstrak

Susu sapi adalah komoditas peternakan yang memiliki kandungan gizi tinggi, namun memiliki daya simpan yang relatif pendek sehingga diperlukan upaya pengolahan untuk meningkatkan nilai tambah dan memperpanjang masa simpannya. Salah satu alternatif pengolahan susu yang dapat dikembangkan oleh peternak adalah kefir, yaitu produk susu fermentasi yang memiliki manfaat kesehatan dan termasuk pangan fungsional. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dasar kepada peternak mengenai pengolahan susu sapi menjadi kefir sebagai produk bernilai tambah. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 5 November 2025 di Desa Curahlele Kecamatan Balung Kabupaten Jember dengan melibatkan sekitar 30 orang peternak. Metode yang digunakan meliputi penyampaian materi, demonstrasi pembuatan kefir, serta diskusi dan tanya jawab yang dilaksanakan secara edukatif-partisipatif. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mengikuti pelatihan dengan antusias dan juga aktif berpartisipasi dalam setiap sesi kegiatan. Peserta memperoleh pemahaman mengenai proses fermentasi susu, tahapan pembuatan kefir, manfaat kefir sebagai pangan fungsional, serta peluang pengembangan usaha berbasis produk olahan susu. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam mendorong diversifikasi produk hasil peternakan dan peningkatan nilai ekonomi susu sapi di tingkat peternak.

Kata kunci – kefir, susu sapi, pangan fungsional

Abstract

Fresh cow milk is a livestock commodity with high nutritional value; however, it has a relatively short shelf life, making processing necessary to increase its added value and extend its storage period. One alternative dairy product that can be developed by farmers is kefir, a fermented milk product recognized for its health benefits and classified as a functional food. This community service program aimed to provide dairy farmers with knowledge and practical skills in processing cow milk into kefir as a value-added product. The activity was conducted on November 5, 2025, in Curahlele Village, Balung District, Jember Regency, involving approximately 30 dairy farmers. The methods applied included lectures, kefir-production demonstrations, and interactive discussion and question-and-answer sessions using an educational and participatory approach. The results showed that

participants attended the training enthusiastically and actively engaged in all sessions. The participants gained a better understanding of milk fermentation processes, kefir production techniques, the health benefits of kefir as a functional food, and opportunities for developing dairy-based business ventures. This activity is expected to serve as a preliminary step toward promoting the diversification of livestock products and enhancing the economic value of cow milk at the farmer level.

Keywords - kefir, cow milk, functional food

How To Cite : Utomo, B., Prayitno, A. H., Rukmi, D. L., Siswanto, D., Prasetyo, B., & Anifiatiningrum, A. (2026). Pelatihan Pengolahan Susu Sapi Menjadi Kefir sebagai Produk Pangan Fungsional di Desa Curahlele Kecamatan Balung Kabupaten Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 4(4), 1262 - 1269. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v4i4.4491>

Copyright ©2026 Budi Utomo, Agus Hadi Prayitno, Dyah Laksito Rukmi, Dharwin Siswanto, Budi Prasetyo, Anifiatiningrum

PENDAHULUAN

Susu sapi merupakan salah satu bahan pangan asal ternak yang memiliki kandungan gizi tinggi karena mengandung protein, lemak, laktosa, vitamin, dan mineral yang penting bagi tubuh. Selain memiliki nilai gizi yang baik, susu sapi juga berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah yang dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil peternakan. Namun demikian, susu segar memiliki sifat mudah rusak akibat aktivitas mikroorganisme sehingga memerlukan penanganan dan pengolahan yang tepat untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang masa simpan produk (Apalowo et al., 2024). Kefir merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk olahan susu yang berkembang cukup pesat karena memiliki nilai fungsional dan manfaat kesehatan yang tinggi. Kefir dihasilkan melalui proses fermentasi susu menggunakan butiran kefir (*kefir grain*) yang terdiri atas komunitas bakteri asam laktat dan khamir yang hidup secara simbiosis. Proses fermentasi tersebut menghasilkan berbagai senyawa bioaktif yang berperan dalam meningkatkan kualitas fungsional produk (Azizi et al., 2021; Tingirikari et al., 2024).

Kefir dikenal sebagai minuman probiotik yang mengandung berbagai jenis mikroorganisme menguntungkan bagi kesehatan. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa kefir memiliki potensi dalam menjaga keseimbangan mikrobiota usus, meningkatkan sistem imun, dan juga menghasilkan aktivitas antimikroba terhadap berbagai bakteri patogen. Kandungan bakteri asam laktat, khamir, asam organik, peptida bioaktif, dan senyawa metabolit hasil fermentasi menjadikan kefir sebagai salah satu produk pangan fungsional yang banyak diminati Masyarakat (González-Orozco et al., 2022; Peluzio et al., 2021). Selain itu, konsumsi kefir juga dilaporkan berpotensi memberikan manfaat terhadap kesehatan pencernaan, pengendalian inflamasi, serta peningkatan kualitas hidup melalui mekanisme modulasi mikrobiota usus (Çitar Dazıroğlu et al., 2024; Fijan et al., 2026).

Perkembangan tren konsumsi pangan fungsional mendorong meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap produk olahan susu yang tidak hanya memiliki nilai gizi, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan tambahan. Kondisi tersebut menjadi peluang bagi peternak sapi untuk dapat mengembangkan diversifikasi produk olahan susu yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi jika dibandingkan dengan susu segar. Diversifikasi produk susu melalui pengolahan menjadi kefir dapat menjadi salah satu alternatif pengembangan usaha peternakan karena proses pembuatannya relatif sederhana, dapat dilakukan pada skala rumah tangga, dan juga memiliki potensi pasar yang terus berkembang seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pangan fungsional (Prasetiawan et al., 2023).

Desa Curahlele Kecamatan Balung Kabupaten Jember merupakan salah satu wilayah yang memiliki masyarakat peternak yang berpotensi mengembangkan usaha pengolahan hasil ternak. Berdasarkan hasil koordinasi awal dengan Dinas Pemberdayaan Masyarakat Kabupaten Jember selama persiapan kegiatan, diketahui bahwa pemanfaatan susu sapi sebagai produk olahan bernilai tambah di kalangan peternak masih relatif terbatas. Selain itu, sebagian besar peternak belum

mengenal proses pembuatan *kefir* serta potensi pengembangannya sebagai produk pangan fungsional yang memiliki nilai tambah ekonomi. Namun demikian, pemanfaatan susu sapi sebagai produk olahan bernilai tambah masih relatif terbatas sehingga diperlukan upaya transfer teknologi kepada peternak melalui kegiatan pelatihan dan juga pendampingan. Kegiatan pelatihan menjadi salah satu metode yang efektif dalam proses diseminasi inovasi karena peserta dapat memperoleh pengetahuan teoritis sekaligus pengalaman praktik secara langsung melalui demonstrasi pembuatan produk (Fitra et al., 2025). Melalui kegiatan pelatihan, peternak diharapkan memperoleh wawasan mengenai pemanfaatan susu sapi menjadi produk pangan fungsional yang memiliki nilai tambah ekonomi dan potensi pengembangan usaha.

Berdasarkan kondisi tersebut, tim pengabdian melaksanakan kegiatan pelatihan pengolahan susu sapi menjadi *kefir* sebagai produk pangan fungsional bagi peternak di Desa Curahlele Kecamatan Balung Kabupaten Jember. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dasar kepada peternak mengenai proses pembuatan *kefir*, karakteristik mikroorganisme yang berperan dalam fermentasi, serta potensi pengembangan *kefir* sebagai produk olahan susu bernilai tambah yang dapat mendukung diversifikasi usaha peternakan masyarakat.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 5 November 2025 di Balai Desa Curahlele, Kecamatan Balung, Kabupaten Jember. Kegiatan pelatihan dilaksanakan selama satu hari, dimulai pada pukul 08.00 WIB hingga 15.00 WIB yang meliputi penyampaian materi, demonstrasi pembuatan *kefir*, serta sesi diskusi dan juga tanya jawab. Kegiatan diselenggarakan dalam bentuk pelatihan pengolahan susu sapi menjadi *kefir* sebagai produk pangan fungsional yang ditujukan kepada sekitar 30 orang peternak. Pelaksanaan dari kegiatan pengabdian ini didukung oleh Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan Desa Kabupaten Jember bekerja sama dengan Politeknik Negeri Jember. Sasaran kegiatan adalah peternak yang memiliki potensi untuk mengembangkan diversifikasi produk olahan susu sebagai upaya peningkatan nilai tambah hasil peternakan.

Metode pelaksanaan kegiatan dengan menggunakan pendekatan edukatif-partisipatif melalui penyampaian materi, demonstrasi, diskusi, dan tanya jawab. Pendekatan partisipatif merupakan salah satu metode yang banyak digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat karena memungkinkan peserta terlibat secara aktif dalam proses pembelajaran dan transfer teknologi sehingga materi yang diberikan lebih mudah dipahami dan diterapkan dalam kegiatan usaha masyarakat (Yulian et al., 2022). Selain itu, metode pelatihan yang juga dipadukan dengan demonstrasi praktik dapat meningkatkan pemahaman peserta terhadap teknologi yang diperkenalkan karena peserta memperoleh pengalaman belajar secara langsung selama kegiatan berlangsung (Resthu et al., 2026).

Tahapan pelaksanaan kegiatan diawali dengan koordinasi antara tim pengabdian, pemerintah desa, dan pihak penyelenggara untuk menentukan lokasi, waktu pelaksanaan, serta sasaran peserta pelatihan. Tahap persiapan ini juga meliputi penyusunan materi pelatihan, penyediaan bahan dan peralatan pembuatan *kefir*, serta penyiapan media presentasi yang digunakan selama kegiatan ini berlangsung. Persiapan yang baik menjadi salah satu faktor yang penting dalam keberhasilan kegiatan pengabdian karena dapat mendukung kelancaran dari proses transfer pengetahuan kepada peserta (Khoirina et al., 2022).

Tahap berikutnya adalah penyampaian materi mengenai proses pengolahan susu sapi dan pemanfaatannya sebagai produk pangan fungsional. Materi yang diberikan meliputi pengertian *kefir*, karakteristik mikroorganisme yang berperan dalam fermentasi, manfaat *kefir* bagi kesehatan, serta peluang pengembangan produk olahan susu bernilai tambah bagi peternak. Penyampaian materi dilakukan melalui metode ceramah interaktif menggunakan media presentasi sehingga peserta dapat memahami konsep dasar fermentasi susu dan manfaat produk *kefir* secara lebih komprehensif. Metode ceramah interaktif masih banyak digunakan dalam kegiatan pelatihan masyarakat karena efektif untuk

menyampaikan informasi dasar dan juga meningkatkan pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan (Putri et al., 2021).

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan *kefir* dari susu sapi. Demonstrasi dilakukan secara langsung oleh narasumber dengan memperlihatkan tahapan proses produksi mulai dari pasteurisasi susu, pendinginan, penambahan *kefir grain*, proses fermentasi, hingga penyaringan produk *kefir*. Demonstrasi praktik merupakan salah satu metode yang efektif dalam kegiatan pelatihan karena peserta dapat mengamati secara langsung setiap tahapan proses sehingga mempermudah pemahaman terhadap teknologi yang diperkenalkan (Leiwakabessy et al., 2025). Selain itu, metode demonstrasi juga mampu meningkatkan ketertarikan dari peserta terhadap penerapan teknologi pengolahan hasil peternakan pada skala rumah tangga maupun usaha kecil.

Tahap akhir kegiatan berupa sesi diskusi dan tanya jawab antara narasumber dan peserta pelatihan. Sesi ini bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada peserta dalam mengklarifikasi materi yang belum dipahami serta mendiskusikan peluang penerapan teknologi pengolahan *kefir* pada usaha peternakan yang mereka jalankan. Evaluasi kegiatan dilakukan secara deskriptif melalui observasi terhadap partisipasi peserta selama pelatihan berlangsung, keterlibatan peserta dalam diskusi, dan juga dokumentasi kegiatan yang diperoleh selama proses pelaksanaan pengabdian. Pendekatan observasi partisipatif banyak digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat untuk mengevaluasi keterlibatan peserta dan respons terhadap program yang dilaksanakan (Andriani & Afidah, 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengolahan susu sapi menjadi *kefir* sebagai produk pangan fungsional telah dilaksanakan pada tanggal 5 November 2025 di Balai Desa Curahlele Kecamatan Balung Kabupaten Jember. Kegiatan ini diikuti oleh sekitar 30 orang peternak yang menjadi sasaran utama program pengabdian masyarakat. Pelaksanaan kegiatan berlangsung melalui beberapa tahapan yang meliputi penyampaian materi, demonstrasi pembuatan *kefir*, serta diskusi dan tanya jawab. Seluruh rangkaian kegiatan berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari peserta. Kegiatan pelatihan ini merupakan salah satu bentuk transfer teknologi pengolahan hasil ternak yang bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan susu sapi menjadi produk olahan bernilai tambah dan memiliki manfaat kesehatan bagi masyarakat.



Gambar 1.

Penyampaian materi dan demonstrasi proses pembuatan *kefir* dari susu sapi oleh narasumber kepada peserta pelatihan di Desa Curahlele Kecamatan Balung Kabupaten Jember

Penyampaian materi dilakukan oleh narasumber dengan memberikan penjelasan mengenai pengertian *kefir*, karakteristik mikroorganisme yang berperan dalam fermentasi, manfaat *kefir* sebagai pangan fungsional, serta peluang pengembangan usaha berbasis produk olahan susu. Materi yang diberikan juga mencakup proses fermentasi susu menggunakan *kefir grain*, manfaat bakteri asam laktat dan khamir dalam pembentukan senyawa bioaktif, serta potensi *kefir* sebagai minuman probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan. Penyampaian materi dilakukan secara interaktif sehingga peserta dapat memahami konsep dasar fermentasi susu dan pemanfaatan *kefir* sebagai produk diversifikasi hasil peternakan. Pendekatan edukatif melalui penyampaian materi dan diskusi diketahui mampu meningkatkan keterlibatan peserta dalam kegiatan pelatihan masyarakat karena peserta memperoleh informasi teoritis yang dapat menjadi dasar dalam penerapan teknologi yang diperkenalkan (Yulian et al., 2022).

Selama penyampaian materi, peserta menunjukkan perhatian dan juga antusiasme yang cukup tinggi. Hal ini terlihat dari keterlibatan peserta dalam sesi diskusi serta berbagai pertanyaan yang diajukan terkait proses fermentasi susu, penggunaan *starter kefir*, kondisi penyimpanan produk, serta peluang pemasaran *kefir* sebagai produk olahan susu bernilai tambah. Tingginya partisipasi peserta menunjukkan adanya ketertarikan peternak terhadap pengembangan produk olahan susu yang dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil peternakan. Keterlibatan aktif peserta adalah salah satu indikator keberhasilan kegiatan pelatihan karena proses transfer pengetahuan tidak hanya berlangsung satu arah tetapi juga melalui interaksi antara narasumber dan peserta (Khoirina et al., 2022).



Gambar 2.

Sesi diskusi dan tanya jawab antara narasumber dan peserta pelatihan terkait pengolahan *kefir* dan peluang pengembangan usaha berbasis susu sapi

Setelah penyampaian materi, kegiatan ini dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan *kefir* menggunakan susu sapi sebagai bahan baku utama. Demonstrasi dilakukan secara langsung mulai dari proses pasteurisasi susu, pendinginan, penambahan *kefir grain*, fermentasi, hingga pada proses penyaringan produk *kefir*. Demonstrasi ini bertujuan untuk memberikan pengalaman belajar secara langsung kepada peserta sehingga peserta tidak hanya memahami teori tetapi juga mengetahui tahapan teknis pembuatan *kefir*. Metode demonstrasi banyak digunakan dalam kegiatan pelatihan masyarakat karena mampu meningkatkan pemahaman peserta terhadap penerapan teknologi secara praktis (Liwakabessy et al., 2025). Selain itu, metode demonstrasi juga memberikan gambaran nyata mengenai proses produksi yang dapat diterapkan pada skala rumah tangga maupun untuk usaha kecil berbasis peternakan.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti setiap tahapan demonstrasi dengan baik. Beberapa peserta terlihat aktif mengamati proses pembuatan *kefir* dan juga berdiskusi mengenai teknik fermentasi yang tepat. Ketertarikan dari peserta terhadap proses produksi *kefir* menunjukkan bahwa teknologi pengolahan susu ini memiliki peluang untuk diterapkan sebagai salah satu bentuk diversifikasi usaha peternakan. Diversifikasi produk susu melalui pengolahan menjadi *kefir* dapat meningkatkan nilai tambah produk sekaligus memperluas peluang pemasaran hasil ternak karena *kefir* termasuk produk pangan fungsional yang memiliki permintaan cukup baik di masyarakat (Prasetiawan et al., 2023).

Tabel 1.
Ringkasan Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Susu Sapi Menjadi *Kefir*

Tahapan	Materi/Kegiatan	Metode	Respons Peserta	Hasil yang Dicapai
Penyampaian materi	Konsep <i>kefir</i> dan pangan fungsional	Ceramah interaktif	Peserta aktif menyimak dan bertanya	Peserta memahami konsep dasar <i>kefir</i>
Demonstrasi	Tahapan pembuatan <i>kefir</i>	Demonstrasi	Peserta mengamati dan berdiskusi	Peserta memahami proses produksi
Diskusi	Peluang usaha dan teknis produksi	Tanya jawab	Ada beberapa pertanyaan dari peserta	Peserta memperoleh solusi teknis
Evaluasi	Refleksi kegiatan	Diskusi	Peserta mampu menjelaskan kembali materi	Transfer pengetahuan berjalan baik

Keberhasilan kegiatan tidak hanya ditunjukkan oleh tingginya partisipasi dari peserta selama pelatihan, tetapi juga oleh kemampuan peserta dalam menjelaskan kembali tahapan pembuatan *kefir* pada sesi diskusi. Beberapa peserta mampu mengidentifikasi tahapan utama pembuatan *kefir* yang meliputi pasteurisasi susu, penambahan *kefir grain*, fermentasi, dan penyaringan produk. Selain itu, peserta juga dapat menjelaskan manfaat dari *kefir* sebagai produk pangan fungsional serta peluang penerapannya sebagai produk diversifikasi usaha peternakan. Temuan ini menunjukkan bahwa materi yang disampaikan dapat dipahami dengan baik oleh peserta pelatihan.

Selain melalui demonstrasi, pemahaman peserta juga diperkuat melalui sesi diskusi dan tanya jawab yang dilakukan pada akhir kegiatan. Sesi ini dimanfaatkan oleh peserta untuk memperoleh informasi lebih lanjut mengenai aspek teknis pembuatan *kefir*, penanganan produk setelah fermentasi, masa simpan produk, dan juga potensi pengembangan usaha berbasis *kefir*. Interaksi yang terjadi selama diskusi menunjukkan bahwa peserta memiliki minat yang cukup tinggi terhadap teknologi pengolahan susu sebagai alternatif peningkatan nilai ekonomi hasil peternakan. Kegiatan diskusi juga memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengklarifikasi berbagai kendala yang mungkin dihadapi apabila teknologi tersebut diterapkan secara mandiri di lingkungan usaha mereka.

Secara keseluruhan, kegiatan dari pelatihan pengolahan susu sapi menjadi *kefir* memberikan manfaat yang baik bagi peternak di Desa Curahlele Kecamatan Balung Kabupaten Jember. Kegiatan ini tidak hanya memperkenalkan teknologi pengolahan susu menjadi produk pangan fungsional, tetapi juga membuka wawasan peserta mengenai peluang diversifikasi produk peternakan yang memiliki nilai tambah ekonomi. Respon positif peserta selama kegiatan berlangsung menunjukkan bahwa pelatihan berbasis demonstrasi dan diskusi merupakan metode yang efektif dalam proses diseminasi teknologi kepada masyarakat peternak. Hasil ini sejalan dengan berbagai kegiatan pengabdian masyarakat berbasis pelatihan *kefir* yang menunjukkan bahwa pendekatan edukatif-partisipatif mampu meningkatkan keterlibatan peserta dan memperkuat proses transfer teknologi pengolahan hasil ternak kepada masyarakat (Fajrih et al., 2024; Mahmudah et al., 2023).

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan susu sapi menjadi *kefir* sebagai produk pangan fungsional di Desa Curahlele Kecamatan Balung Kabupaten Jember berhasil dilaksanakan sesuai dengan tujuan yang telah dirumuskan di bagian Pendahuluan, yaitu memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada peternak mengenai proses pembuatan *kefir* serta potensi diversifikasi produk olahan susu sapi. Pelatihan yang dilakukan melalui penyampaian materi, demonstrasi praktik, serta diskusi dan tanya jawab menunjukkan bahwa peserta mampu memahami konsep dasar fermentasi susu menjadi *kefir* dan teknik teknis pembuatannya, serta menunjukkan minat yang tinggi terhadap penerapan teknologi tersebut. Respon positif peserta dan juga ketertarikan terhadap aplikasinya dalam usaha peternakan menunjukkan bahwa kegiatan ini memberi dampak awal dalam meningkatkan wawasan peternak tentang diversifikasi produk olahan susu bernilai tambah. Sebagai tindak lanjut, disarankan agar pelatihan serupa dapat dilakukan secara berkesinambungan dengan pendampingan lanjutan guna memperkuat keterampilan praktis peternak dan juga mendukung pengembangan usaha *kefir* sebagai produk lokal yang berdaya saing tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan Desa Kabupaten Jember atas dukungan dan pendanaan pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan susu sapi menjadi *kefir* di Desa Curahlele Kecamatan Balung Kabupaten Jember. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Curahlele atas fasilitasi kegiatan serta kepada seluruh peternak peserta pelatihan yang telah berpartisipasi aktif selama kegiatan berlangsung serta Politeknik Negeri Jember yang turut memfasilitasi terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, R., & Afidah, M. (2020). Evaluasi Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Dosen Universitas Lancang Kuning. *Jurnal Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial*, 12(1), 271–278.
- Apalowo, O. E., Adegoye, G. A., Mbogori, T., Kandiah, J., & Obuotor, T. M. (2024). Nutritional Characteristics, Health Impact, and Applications of Kefir. *Foods*, 13(7), 1–33. <https://doi.org/10.3390/foods13071026>
- Azizi, N. F., Kumar, M. R., Yeap, S. K., Abdullah, J. O., Khalid, M., Omar, A. R., Osman, M. A., Mortadza, S. A. S., & Alitheen, N. B. (2021). Kefir and its biological activities. *Foods*, 10(6), 1–26. <https://doi.org/10.3390/foods10061210>
- Çitar Dazıroğlu, M. E., Acar Tek, N., Cevher Akdulum, M. F., Yılmaz, C., & Yalınay, A. M. (2024). Effects of kefir consumption on gut microbiota and health outcomes in women with polycystic ovary syndrome. *Food Science and Nutrition*, 12(8), 5632–5646. <https://doi.org/10.1002/fsn3.4212>
- Fajrih, N., Wibowo, A., & Fanani, A. F. (2024). Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Susu Fermentasi Kefir Bagi Peternak di Desa Purwosari. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 14(2), 336–341.
- Fijan, S., Povalej Bržan, P., Šikić Pogačar, M., & Klanjšek, P. (2026). Kefir Consumption and Health Effects Based on Human Clinical Trials: An Overview of Literature. *Healthcare*, 14(5), 1–26. <https://doi.org/10.3390/healthcare14050652>
- Fitra, D., Mirdhayati, I., Adelina, T., Purnamasari, E., Erwan, E., Elviridi, Zumarni, Khairuddin, Faruq, U., & Restu Misrianti. (2025). Pendampingan Sertifikasi Halal dan Pembuatan Kefir pada Peternak Kambing Perah. *DEVELOPMENT: Journal of Community Engagement*, 4(2), 53–66. <https://doi.org/10.46773/djce.v4i2.2044>
- González-Orozco, B. D., García-Cano, I., Jiménez-Flores, R., & Álvarez, V. B. (2022). Invited review: Milk kefir microbiota—Direct and indirect antimicrobial effects. *Journal of Dairy Science*, 105(5), 3703–3715. <https://doi.org/10.3168/jds.2021-21382>
- Khoirina, M. M., Alfina, A., Nastiti, T. A., Caesarina, A., & Rahman, F. A. F. (2022). Pelatihan Pembuatan

- Kemasan Melalui Media Canva untuk Meningkatkan Nilai Jual Produk pada Pokja II TP PKK Kecamatan se-Kabupaten Gresik. *Jurnal Abdidas*, 3(5), 829–837. <https://doi.org/10.31004/abdidas.v3i5.683>
- Leiwakabessy, I. M., Yanti, D. I. W., Pendaⁱ, J., Petta, D., Sapari, L. S. J., Masengi, M., Clan, E., Syauta, N., & Sapulette, R. O. (2025). Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi Lokal Sebagai Strategi Ketahanan Pangan Keluarga di Kepulauan Sop, Kota Sorong. *Solideo: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 120–127.
- Mahmudah, R., Dewi, D. C., & Maimunah, S. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Desa Gadingkulon Dau Kabupaten Malang melalui Pelatihan Pembuatan Kefir untuk Meningkatkan Nilai Ekonomis Susu Sapi. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(5), 789–796. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v8i5.5063>
- Peluzio, M. do C. G., Dias, M. de M. e., Martinez, J. A., & Milagro, F. I. (2021). Kefir and Intestinal Microbiota Modulation: Implications in Human Health. *Frontiers in Nutrition*, 8, 1–15. <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.638740>
- Prasetiawan, H., Triwibowo, B., Kusumaningtyas, R. D., Bahlawan, Z. A. S., & Widyastuti, C. R. (2023). Diversifikasi Olahan Susu Sapi Segar Menjadi Produk Kefir untuk Minuman Probiotik dan Masker Wajah di Kelurahan Plalangan Gunungpati Semarang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Darma Bakti Teuku Umar*, 4(2), 212–220. <https://doi.org/10.35308/baktiku.v4i2.5691>
- Putri, W. A. K., Chrisjayanti, R. N., Mukti, A. O., Betari, F. D., Mulyana, A., Nuruzzati, L., Luzclarita, I., & Handini, R. S. (2021). Efektivitas Ceramah Interaktif Dua Arah Terhadap Peningkatan Pengetahuan Ibu Hamil dan Pendamping Ibu Hamil Tentang Pemberian Asi Eksklusif. *Jurnal Gizi Dan Kuliner*, 2(2), 23–31. <https://doi.org/10.35706/giziku.v2i2.5936>
- Resthu, M., Akhir, J., Mizfaruddin, M., Peternakan, D., Kuala, U. S., Peternakan, J., Umar, U. T., Kehutanan, P. S., Pertanian, F., Kuala, U. S., Studi, P., Budidaya, D., Peternakan, D., & Pertanian, F. (2026). Demonstrasi Teknologi Pembuatan Pakan Silase untuk Meningkatkan Kompetensi di Bidang Peternakan Pada Siswa SMKN 1 Jantho Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 4(3), 800–805.
- Tingirikari, J. M. R., Sharma, A., & Lee, H. J. (2024). Kefir: a fermented plethora of symbiotic microbiome and health. *Journal of Ethnic Foods*, 11(35), 1–15. <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00252-4>
- Yulian, J., Ahmad Adi, S., & Siti Rachmi, I. (2022). Pendekatan Partisipatif Dalam Program Bahari Sembilang Mandiri Sebagai Upaya Peningkatan Inisiatif Lokal. *Jurnal Locus Penelitian Dan Pengabdian*, 1(7), 496–504. <https://doi.org/10.58344/locus.v1i7.168>